

À, SEBRAE/ RN

A/C: Ana Alves

Contato: 84 98865-6397

E-mail: seventosrn@gmail.com

Nome do Evento: Encontro Pro Catadores 2026 **Data do Evento:** 09/06/2026 **Data Final:** 09/06/2026



PP

Local do Evento: Bosque dos Namorados

Nº de Convidados: 250

PERÍODO: 2h **Hora inicio:** Hora inicial não definida **Tipo de Serviço:** MESA MONTADA

ESPAÇO do Evento: Parque Bosque Namorados

Forma de pagamento:

INSUMOS PARA BUFFET

café da manhã para 200 pessoas servir as 7h

CAFÉ DA MANHÃ TIPO 2 - SEBRAE

CUSCUZ - 50g

OVOS MEXIDOS - 50g

CARNE DE SOL NA NATA - 70g

SALSICHA NO MOLHO DE TOMATE - 50g

TAPIOCAS 50g

MACAXEIRA COZIDA 30g

MINI SANDUICHES QUEIJO E PRESUNTO 50g

MINI SANDUICHE DE QUEIJO MANTEIGA E REQUEIJÃO 50g

01 TIPO DE PATÊ - 20g 01 TIPO DE GELEIA - 15g SERVIDOS COM TORRADAS E BISCOITOS

02 TIPOS DE BOLOS - BOLO DE MILHO - 30g E BOLO FORMIGUEIRO 30g

BOLACHA NA MANTEIGA 30g

SALADA DE FRUTAS (4 tipos de frutas) - 80g

IOGURTE NATURAL 80ML

BEBIDAS:

01 TIPO DE SUCOS DE FRUTA - (Natural e Polpa) - 200ml

ÁGUA MINERAL SEM GÁS - 100 ml

CAFÉ PRETO SEM AÇUCAR - 50ml

CAFÉ COADO COM AÇÚCAS 50ml

CHOCOLATE QUENTE - 80 ml

OBSERVAÇÕES:

Alimentos serão dispostos as mesas para os cliente servi-se pessoalmente;

Suco deverá ir adoçado, salvo recomendações expressa do cliente no momento da solicitação;

UTENSÍLIOS: Copo de vidro, pratos de refeição, bandejas, jarras e talheres de inox, guardanapos de papel;

Mesas para Buffet e toalhas de mesas

Demanda de Pessoal: 01 garçom para até 30 pessoas, devidamente uniformizado e identificado

Duração: 2 horas

Almoço para 250 pessoas -servir as 11:30

ALMOÇO / JANTAR SERTANEJO - SEBRAE

01 tipo de salada maionese - 50 g

01 tipo de salada crua mix de folhas tomates, fios de cenoura, fios de repolho roxo, cebola laminada - 50g servido com molho de mostarda com mel

02 tipo de arroz: branco e arroz a grega - 100g

PROTEINAS

• Esacoles de carne de sol acebolado 100g

• Filé de frango grelhado servido no molho de laranja - 100g

Feijão carioca - 100g

Espaguete gran duro ao molho de tomate e manjeriçã- 40g

Farofa de cebola - 30g

Purê de batatas- 80g

02 tipo de fruta (abacaxi e Melancia) 50g

Goiabada com creme de leite - 80g

Banoffe - 80g

Pudim de leite - 80g

Bebidas:

02 tipo de suco de frutas (Cajá E acerola)

02 tipos de refrigerante (tradicional e Zero)

Café coado sem açúcar

OBSERVAÇÕES:

Alimentos serão dispostos as mesas para os cliente servi-se pessoalmente;

Suco deverá ir adoçado, salvo recomendações expressa do cliente no momento da solicitação;

UTENSÍLIOS: Copo de vidro, pratos de refeição, bandejas, jarras e talheres de inox, guardanapos de papel;

Mesas para Buffet e toalhas de mesas

Demanda de Pessoal: 01 garçom para até 30 pessoas, devidamente uniformizado e identificado

Duração: 2 horas

Após excedido o prazo de duração dos serviços prestados que constam em cardápio, será cobrado taxa extra para pagamentos de equipe de apoio presente no evento.

Razão social: Angelinas Buffet e Eventos CNPJ: 24.155.915/0001-34 - Ins.Estadual:20.444.781-0 / End: Rua Cafelândia Nº 484- Bairro Pitimbu - Natal/ RN CEP: 59.068-570 - Celular: (84) 98827-4242

Dados Bancários: Banco Do Brasil: Agência: 2870-3 C/C: 20937-6 / Pix: 24155915000134 (cnpj)